

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора О Б П О У «К Г Т Т С»

В.В. Минайлов
«26» мая 2025 года
(Приказ от 26 мая 2025 г. № 261/у)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев
На базе: основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
Естественно-научный

1. График учебного процесса

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	39	1428	17	612	22	816	2	48	0	0	2	48	0	0	0	0	0	0	0	0	11	1476
2 курс	28	1008	12	450	16	558	2	72	1	18	1	54	12	432	4	144	8	288	0	0	10	1512
3 курс	20	726	10	368	10	358	2	66	1	28	1	38	13	468	6	216	7	252	6	216	2	1476
Всего	87	3162	39	1430	48	1732	6	186	2	46	4	140	25	900	10	360	15	540	6	216	23	4464

Обозначения и сокращения:

36

ПА

П

– обучение по модулям и дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); – практики (36 ак.ч. в неделю);

K

Г

– каникулы; – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

2. ПЕРЕЧЕНЬ

кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки
по специальности СПО19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

№	Наименование
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, санитария и гигиена в пищевом производстве
3	процессы и аппараты пищевых производств
4	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	кондитерский дизайн
2	контроль качества и безопасности сырья
3	цифровое моделирование
4	информационные технологии
	Спортивный комплекс
	Залы:
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

3. План учебного процесса

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 2г. 10 мес.																		
индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах								распределение обязательной нагрузки по курсам					
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения	Вариативная часть образовательной программы	1 курс		2 курс		3 курс	
													1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
													17 недель	24 недели	17 недель	25 недель	17 недель	24 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Обязательная часть образовательной программы																		
Блок ООД			1476	512	688	740	0	0	0	48								
ООД.01	Русский язык	-,Э	92	36	44	42				6	1,2		34	58				
ООД.02	Литература	-,ДЗ	144	28	82	60				2	1,2		54	90				
ООД. 03	Иностранный язык	-,ДЗ	90	36		88				2	1,2		34	56				
ООД.04	Математика	-,Э	170	34	90	74				6	1,2		84	86				
ООД. 05	Информатика	-,ДЗ	100	40	48	50				2	1,2		38	62				
ООД. 06	История	-,ДЗ	126	50	60	64				2	1,2		68	58				
ООД.07	География	-,ДЗ	58	24	30	26				2	1			58				
ООД.08	Обществознание	-,Э	126	50	66	54				6	1,2		54	72				
ООД. 09	Физика	-,ДЗ	94	38	52	40				2	1,2		34	60				
ООД .10	Химия	-,Э	104	42	58	40				6	1,2		48	56				
ООД.11	Биология	-,ДЗ	68	14	38	28				2	2			68				
ООД. 12	Физическая культура	-,ДЗ	120	48	2	116				2	1,2		54	66				

ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	28	42	24				2	1		68					
Эк.01	Планирование профессиональной карьеры	ДЗ	42	16	28	12				2	1		42					
Эк.02	Локальная история	-,ДЗ	42	16	28	12				2	2			42				
Эк.03	Россия-моя история	-,ДЗ	32	12	20	10				2	2			32				
	Индивидуальный проект																	
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		392	180	148	228	0	0	4	12			0	0	180	104	108	0
СГ.01	История России	-,ДЗ	72	44	46	24				2	3				72			
СГ. 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	36	22		34				2	3				36			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	68	28	40	24			2	2	4					68		
СГ.04	Физическая культура	-,ДЗ	108	44	2	104				2	3,4,5				36	36	36	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	-,ДЗ	36	14	16	18				2	3				36			
СГ.06	Основы бережливого производства	-,ДЗ	72	28	44	24			2	2	5						72	
ОПБ.00	Обязательный профессиональный блок		314	252	158	132	0	0	8	16		34	0	0	204	110	0	0
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,Э	94	76	52	34			2	6	4	34			44	50		
ОП. 02	Процессы и аппараты пищевых производств	-,Э	112	90	60	42			4	6	4				52	60		
ОП. 03	Автоматизация технологических процессов	-,ДЗ	48	38	26	18			2	2	3				48			
ОП. 04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	-,ДЗ	60	48	20	38				2	5				60			
ПМ	Профессиональный цикл		2066	1982	603	439	10	882	18	110		798	0	0	228	686	504	648

ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		172	166	53	23	10	70	2	14		12	0	0	172	0	0	0
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-,-,Э(к)	38	38	24	11				6	3	12			38			
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		56	56	29	12	10		2		3,4				56			
УП.01	Учебная практика	-,-,ДЗ	72	72				70		2	3,4				72			
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,Э(м)	6							6					6			
ПМ 02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		376	370	98	76	0	176	4	16		52	0	0	0	118	258	0
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-,-,-,Э(к)	118	118	56	54			2	6	3,4	52				46	72	

МДК 02.02	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с применением пищевых добавок, сухих смесей, паст		72	72	42	22			2	6	4						72	
УП.02	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	72	72				70		2	3						72	
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	108	108				106		2	4						108	
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, Э(м)	6							6	4						6	
ПМ. 03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		270	264	78	62	0	106	4	20		64	0	0	56	214	0	0
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	-, -, Э(к)	56	56	28	20			2	6	5	22			56			
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		100	100	50	42			2	6	5	42				100		
УП. 03	Учебная практика	-, -, ДЗ	108	108				106		2	5					108		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, Э(м)	6							6	5					6		
ПМ 04	Обеспечение деятельности структурного подразделения		282	276	80	76	0	106	4	16	18	78	0	0	0	0	0	282
МДК 04.01	Планирование, организация и контроль структурного подразделения	-, -, -, -, Э	90	90	44	36			4	6	6							90

МДК 04.02ц	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	-,-,-,-,ДЗ	78	78	36	40				2	6	78						78
ПП 04	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	108	108				106		2	6							108
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,-, ,Э(м)	6							6	6							6
ПМ 05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 "Кондитер"		446	440	88	90	0	248	4	16		72	0	0	0	0	174	272
МДК 05.01	Приготовление и изготовление кондитерских изделий	-,-,-,-,Э	188	188	88	90			4	6	6	72					66	122
УП. 05	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	108	108				106		2	5						108	
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	144	144				142		2	6							144
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,-, ,Э(м)	6							6	6							6
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок (АО "Проект "Свежий хлеб")		520	466	206	112	0	176	0	28	18	244	0	0	0	78	72	94
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,Э	94	76	56	32				6	6	94						94
ОП.06	Основы предпринимательства	-,-,-,ДЗ	78	62	52	24				2	4	78				78		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,ДЗ	72	58	46	24				2	4	72					72	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям		276	270	52	32	0	176	0	16		276	0	0	0	276	0	0

	служащих: 16472 "Пекарь"																	
МДК.06.01	Технология приготовления хлебобулочных изделий	-, -, -, Э	90	90	52	32				6	4	90				90		
УП.06	Учебная практика	-, -, -, ДЗ(к)	72	72				70		2	4	72				72		
ПП.06	Производственная практика		108	108				106		2	4	108				108		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, Э(м)	6							6	4	6				6		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216															
	Итого:		4464	2926	1597	1539	10	882	30	186		832						

4.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основании:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь";

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер";

– Приказ Минтруда России от 28.10.2019 N 694н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья";

– Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Инструктивно-методического письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 20.07.2020 № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев в том числе:

Обучение по учебным циклам

Учебная практика обучающихся

Производственная практика обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся

Государственная итоговая аттестация обучающихся

Каникулы

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

блок ООД;

социально-гуманитарный цикл;

обязательный профессиональный блок;

профессиональный цикл;

учебная практика и производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППССЗ и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели шестидневная. Учебные занятия проводятся парами. Соблюдается модульный подход в обучении.

Общеобразовательный учебный цикл состоит из учебных предметов; профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При проведении практических занятий возможно деление группы на подгруппы.

Каждый профессиональный модуль включает в себя МДК и различные виды практик, и заканчивается экзаменом (квалификационным).

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Стандартом предусмотрены практики учебная и производственная.

Практика состоит из двух этапов:

учебная практика;

производственная практика.

Учебная практика – 9 недель (324 часа), распределяется следующим образом:

2 курс – 6 недель,

3 курс – 3 недели,

Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (2 недели – 72 часа) на 2 курсе.

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (2 недели – 72 часа) на 2 курсе.

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья (3 недели – 108 часа) на 3 курсе.

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 "Пекарь" (2 недели – 72 часа) на 2 курсе;

Производственная практика – 13 недель (468 часов) реализуется на 2 и 3 курсах в рамках:

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (3 недели – 108 часов) на 2 курсе;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения (3 недели – 108 часов) на 3 курсе;

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 "Кондитер" (4 недели – 144 часа) на 3 курсе;

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 "Пекарь" (3 недели – 108 часов) на 3 курсе.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется следующими формами контроля:

текущий контроль, самостоятельные работы, устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий, защита практических работ, индивидуальные задания, контрольные работы.

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК, практику.

Экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК, практику.

Экзамен по модулю проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Возможно проведение экзаменов по окончании изучения дисциплины, МДК, ПМ в соответствии календарным графиком без выделения экзаменационной сессии.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

В техникуме применяется 5-и бальная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – не удовлетворительно, «зачтено» – зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

- на первом и втором курсах по 22 недели, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 2 недели – в зимний период.

4.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на первом курсе.

Общеобразовательный учебный цикл включает 13 общеобразовательных учебных дисциплин:

русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, информатика, география, обществознание, физика, химия, биология.

В период изучения общеобразовательного учебного цикла предусмотрено изучение элективных курсов и выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный учебный цикл составляет 1476 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия», «Обществознание».

4.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть ППССЗ в объеме 832 часа максимальной нагрузки по согласованию с основным социальным партнером направлена на увеличение объема времени отведенного ФГОС СПО. На основании анализа соответствия ФГОС СПО и требований работодателей по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья введены учебные дисциплины и отдельные темы (дидактические единицы) в дисциплины и профессиональные модули.

Введены отдельные темы (дидактические единицы):

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве на 34 часа;

МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на 12 часов;

МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на 52 часа;

МДК 03.01 Производственно-технологический контроль на 22 часа;

МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на 42 часа;

Введены общепрофессиональные дисциплины, ПМ и МДК:

ОП.05 Правовые основы профессиональной деятельности 94 часа;

ОП.06 Основы предпринимательства 78 часов;

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга 72 часа

МДК 04.02ц Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий 78 часов;

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 "Пекарь" 276 часов.

5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на государственной итоговой аттестации.

Формой проведения государственной (итоговой) аттестации является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена.